ÉCOLE NATIONALE VETÉRINAIRE DE TOULOUSE

ANNÉE 1972 N° 62

LA ROCHELLE

Port de Pêche

THESE

POUR LE DOCTORAT VÉTÉRINAIRE

(DIPLOME D'ÉTAT)

Présentée et soutenue publiquement en 1972

DEVANT

L'UNIVERSITÉ PAUL-SABATIER DE TOULOUSE

PAR

PELINARD Pierre, Yves

né le 3 mars 1945 à JUILLAC (Corrèze)

Jury :

Président M. ROUX, Professeur à l'Université Paul-Sabatier de Toulouse

Assesseurs M. LABIE, Professeur à l'École Nationale Vétérinaire de Toulouse

M. TOURNUT, Professeur à l'École Nationale Vétérinaire de Toulouse

TOULOUSE

IMPRIMERIE DU VIGUIER

6, rue Ninau, 6

1972

LA ROCHELLE

Port de Pêche

UNIV.
LEIDEN
BIBL.

ÉCOLE NATIONALE VETÉRINAIRE DE TOULOUSE

ANNÉE 1972 — No 62

LA ROCHELLE

Port de Pêche

THESE

POUR LE DOCTORAT VÉTÉRINAIRE

(DIPLOME D'ÉTAT)

Présentée et soutenue publiquement en 1972

DEVANT

L'UNIVERSITÉ PAUL-SABATIER DE TOULOUSE

PAR

PELINARD Pierre, Yves

né le 3 mars 1945 à JUILLAC (Corrèze)

Jury :

Président M. ROUX, Professeur à l'Université Paul-Sabatier de Toulouse

Assesseurs M. LABIE, Professeur à l'École Nationale Vétérinaire de Toulouse

M. TOURNUT, Professeur à l'École Nationale Vétérinaire de Toulouse

TOULOUSE

IMPRIMERIE DU VIGUIER

6, rue Ninau, 6

—

1972

MINISTERE DE L'AGRICULTURE

ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE TOULOUSE

Directeur ..... M. FLORIO
Directeurs Honoraires .. MM. PONS
DARRASPEN

Professeur Honoraire: M. LOMBARD

PERSONNEL ENSEIGNANT

Chaire de Pharmacie et Toxicologie :

Professeur titulaire ..... M. GODFRAIN
Maître-Assistant ..... Mme BURGAT-SACAZE

Pharmacie et Toxicologie

Chaire de Physique et Chimie Biologiques et Médicales :

Professeur titulaire ..... M. RICO

Physique biologique et médicale
Chimie biologique et médicale

Chaire d'Anatomie des Animaux Domestiques :

Professeur titulaire ..... M. PAVAUX

Anatomie descriptive - Extérieur
Anatomie appliquée - Tératologie

Chaire de Physiologie et Thérapeutique :

Professeur titulaire ..... M. RUCKEBUSCH
Maître de Conférences, non Chef de Service, M. FARGEAS

Physiologie - Thérapeutique et Pharmacodynamie

Chaire d'Histologie - Anatomie Pathologique :

Professeur titulaire ..... M. VAN HAVERBEKE

Professeur sans chaire ..... M. CABANIE
Maître-Assistant ..... M. MAGNOL

Histologie - Embryologie - Anatomie Pathologique

Chaire d'Hygiène et Industrie des Aliments d'origine animale :

Professeur titulaire ..... M. LABIE
Maître-Assistant ..... M. EECKHOUTTE

Hygiène, Inspection, Contrôle et Technologie des denrées alimentaires d'origine animale

Chaire de Parasitologie et Maladies Parasitaires :

Professeur titulaire ..... M. BRIZARD
Maître-Assistant Agrégé .. M. DORCHIES

Zoologie appliquée - Parasitologie externe
Parasitologie interne - Clinique

Chaire de Sémiologie et Pathologie Médicale des Equidés et Carnivores :

Professeur titulaire ..... M. FLORIO
Prof. sans Chaire ..... M. LESCURE
Maître-Assistant ..... M. GUELFI

Sémiologie et Pathologie médicale des Equidés et des Carnivores - Législation Vétérinaire et Déontologie Clinique

Chaire de Pathologie Médicale du Bétail et des animaux de basse-cour :

Professeur titulaire ..... M. TOURNUT

Professeur sans chaire ..... M. ESPINASSE
Maître-Assistant ..... M. BEZILLE

Sémiologie et Pathologie médicale du bétail et des animaux de basse-cour - Clinique
Clinique ambulatoire

Chaire de Pathologie Chirurgicale :

Professeur titulaire ..... M. CAZIEUX

Propédeutique et Sémiologie chirurgicale
Technique chirurgicale - Pathologie chirurgicale
Podologie - Clinique

Chaire de Pathologie de la Reproduction :

Professeur titulaire ..... M. BERTHELON

Professeur sans chaire ..... M. ROYAL

Sémiologie et propédeutique
Pathologie de la Reproduction
Obstétrique - Clinique

Chaire de Maladies Contagieuses - Zoonoses - Législation Sanitaire :

Professeur titulaire ..... M. SAURAT
Maître-Assistant Agrégé.... M. CHANTAL

Maladies Contagieuses - Zoonoses
Législation Sanitaire

Chaire de Pathologie Générale - Microbiologie - Immunologie :

Professeur titulaire ..... M. LAUTIE
Maître-Assistant ..... M. MEIGNIER

Microbiologie - Immunologie
Pathologie Générale

Chaire de Zootechnie et Economie Rurale :

Professeur titulaire ..... M. QUEINNEC
Maître-Assistant ..... M. DARRE

Ethnologie - Génétique appliquée - Hygiène Générale
Zootechnie - Elevage - Economie Générale et des productions animales

Chaire d'Alimentation :

Professeur titulaire ..... M. FALIU
Maître de conférences, non chef de service, M. GRIESS

Botanique appliquée et Bromatologie
Agronomie - Alimentation

COURS COMPLEMENTAIRES
CHARGES D'ENSEIGNEMENT

Antibiothérapie des Maladies infectieuses ..... M. MONNIER
Aspect médical des Zoonoses ..... M. ARMENGAUD
Energétique ..... M. LABOUCHE
Initiation à l'informatique biomédicale ..... M. FERNET
Agronomie ..... M. COMBRET
Métabolismes ..... M. RAYNAUD

La Faculté et l'Ecole déclarent n'être pas responsables des opinions émises par les candidats (Délibération de la Faculté, en date du 10 mai 1891 et du Conseil de l'Ecole, en date du 13 juin 1924)

UNIV. LEIDEN BIBL.

A MES PARENTS

A MA FEMME

A MES AMIS

Au Docteur Vétérinaire GUEGUEN

A tous ceux qui m'ont conseillé
pour la réalisation de ce travail

A NOTRE PRESIDENT DE THESE

Monsieur le Professeur ROUX

de l'Université Paul-Sabatier de Toulouse

Hommages respectueux.

A NOTRE JURY DE THESE

Monsieur le Professeur LABIE

de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse,

Qui a bien voulu accepter notre sujet et nous conseiller avec bienveillance.

Qu'il trouve ici l'expression de nos remerciements et de notre profond respect.

Monsieur le Professeur TOURNUT

de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse,

Qui nous a fait l'honneur de participer à notre jury de thèse.

Témoignage de notre respect et de notre gratitude.

INTRODUCTION

Il a semblé intéressant au vétérinaire de savoir dans quelles conditions et comment le poisson qu'il a à inspecter a été pêché et commercialisé.

Nous avons pu faire cette étude dans le cadre du plus grand port de pêche de notre région : celui de La Rochelle.

La Rochelle ville portuaire a toujours eu une très grande activité maritime. Aujourd'hui cette ville possède un port marchand, un port de plaisance et un port de pêche important. Ce dernier occupe maintenant la 5e place des ports de pêche français derrière Boulogne, Lorient, Concarneau et Douarnenez qui vient de lui ravir la 4e place.

Le quartier de La Rochelle s'étend de la pointe du Grouin du Cou à l'embouchure de la Charente, il faut y ajouter l'île de Ré et l'île d'Aix.

En plus de La Rochelle, le quartier possède de petits ports ou mouillages tels que l'Aiguillon-sur-Mer, Marsilly, Châtellaillon, Fourras, Saint-Martin-de-Ré, Ars-en-Ré. Ces derniers qui ne possèdent pas d'installations portuaires spéciales, assèchent à marée basse sauf Saint-Martin-de-Ré qui est fermé par une porte. Ils sont fréquentés par une flottille de petits bateaux de moins de 25 tonneaux de jauge brute qui pratiquent des pêches saisonnières : drague à coquilles l'hiver, chalutage au printemps et en été. Les produits de ces pêches, d'ailleurs peu importants, sont le plus souvent vendus à l'amiable et n'apparaissent pas à la criée à La Rochelle.

Notre étude se limitera au port même de La Rochelle et à son évolution de 1967 à 1971 suivant le plan ci-dessous :

— Installations portuaires
— Structure de la flottille et population maritime
— Technique de pêche
— Production
— Rôle du F.R.O.M.
— Inspection
— Commercialisation
— Conclusion

INSTALLATIONS PORTUAIRES

A La Rochelle, les installations portuaires du port de pêche comprennent :

a) *Un bassin d'échouage* qui n'est utilisé que pour les petites unités.

b) *Un bassin à flot intérieur* qui ne peut recevoir que quelques bateaux désarmés.

c) *Un bassin à flot extérieur* qui sert à tous les chalutiers et le long duquel se trouve la « halle à marée ».

d) *Un slip way* qui est un plan incliné sur lequel se déplace un « bac » permettant de sortir de l'eau deux bateaux à la fois. Construit pendant l'occupation, il appartient à la Chambre de Commerce et sert pour l'entretien et les réparations des navires.

e) « *La halle à marée* » est située à la partie Sud-Est du bassin à flot extérieur. C'est là que se font toutes les opérations de la réception à l'expédition du poisson. Gérée et réalisée par la Chambre de commerce, elle est en exploitation depuis 1953. Elle comprend :

— Une halle de vente de 286 m de long, située à 5 m du bord du quai. Le quai permet le déchargement de huit à dix bateaux par jour de vente.

— Des magasins de mareyage. Il y en a quatre-vingt-deux. Presque tous sont équipés d'une chambre froide individuelle. Le stockage des caisses vides se fait à l'étage.

— Un bâtiment administratif : dont le rez-de-chaussée est aménagé pour le personnel de manutention et où se trouve un bureau des P.T.T. Le premier étage abrite le service administratif (personnel et direction de la criée, les syndicats d'armateurs, de

mareyeurs, un poste d'écoute radio, une salle de réunions. Le deuxième étage sert de logement au directeur de la criée.

— Un magasin de caisses.

— Deux entrepôts de glace.

— Un quai embarquement S.N.C.F.

— Un bureau S.N.C.F.

— Un quai embarquement routier.

— Des bureaux pour les armateurs.

Les manipulations sont faciles car les quais, la halle des ventes, les magasins de mareyage et les quais d'embarquement où passent successivement les poissons, sont attenants l'un à l'autre.

La halle à marée est donc bien conçue, mais les installations portuaires présentent deux défauts accentués par l'augmentation du tonnage des chalutiers : le quai est trop court et le chenal n'est pas assez profond.

STRUCTURE DE LA FLOTTILLE

Nous étudierons successivement les caractéristiques et le mode d'armement des bateaux qui vendent leur capture à la halle à marée de La Rochelle.

A) *LES BATEAUX QUI VENDENT A LA ROCHELLE.*

Nous distinguons deux grandes catégories de navires, suivant qu'ils jaugent plus ou moins de 50 tonneaux.

Dans chacun de ces cas, nous séparerons pour l'étude les bateaux qui sont armés à La Rochelle de ceux qui sont étrangers à ce port.

1) *Bateaux jaugeant plus de 50 tonneaux.*

a) *Navires rochelais.*

Il s'agit actuellement pour la plupart de navires en acier relativement récents. Depuis six ans, l'armement rochelais possède des chalutiers pêchant par l'arrière.

Les caractéristiques moyennes de tous ces navires sont les suivantes : 35 m (longueurs extrêmes : 22 à 43 m), jauge brute : 255 tonneaux, puissance : 725 chevaux (de 360 à 1.200 chevaux).

Ils sont équipés des auxiliaires modernes de la navigation : radar et navigateur Decca.

Leur nombre subit de nombreuses fluctuations. Il est passé par un maximum en 1966 avec quatre-vingts unités et depuis décroît régulièrement : soixante-huit bateaux en 1967, soixante l'année suivante, cinquante-quatre en 1969 et quarante-quatre dont six pêche-arrière en 1970.

Au cours de cette année-là, un navire a été détruit et onze ont quitté La Rochelle pour d'autres ports (Concarneau surtout). Ces départs sont dus pour une grande part à une rentabilité insuffisante.

b) *Navires étrangers.*

Ils sont armés à Etel et à Lorient. Ce sont pour la plupart des unités en bois qui mesurent en moyenne 25 m pour une jauge de 127 tonneaux et une puissance de 338 chevaux (celle-ci tend à remonter).

Ils sont aussi bien équipés que les hauturiers rochelais.

2) *Bateaux jaugeant moins de* 50 *tonneaux.*

a) *navires rochelais :*

— *jaugeant de* 25 *à* 50 *tonneaux.*

En 1969, il y en avait vingt-six. Ce sont des unités en bois dont les caractéristiques moyennes sont les suivantes : longueur 17 m, jauge 36 tonneaux, puissance 165 chevaux.

Leur équipement est très rudimentaire (T.S.F. et sondeur) mais de plus en plus, ils sont munis d'un navigateur Decca.

— *jaugeant moins de* 25 *tonneaux.*

Ces petits bateaux d'une puissance moyenne de 56 chevaux sont appelés « courreauleurs » car ils pratiquent la pêche dans des courants nommés « courreaux ».

En 1969, il y en avait encore vingt-huit mais leur nombre est en baisse constante surtout que la pêche aux pétoncles et aux coquilles Saint-Jacques a été mauvaise ces dernières années.

b) *navires étrangers.*

Ils sont surtout armés à l'île d'Yeu et aux Sables d'Olonnes. Ce sont des navires en bois ; pour une longueur moyenne de 17 m, leur tonnage varie de 36 à 45 tonneaux et leur puissance de 150 à 230 chevaux.

B) *MODE D'ARMEMENT*

1) *Bateaux jaugeant plus de* 50 *tonneaux.*

Ces navires d'un prix élevé appartiennent en général à des armateurs et sont exploités industriellement.

L'équipage est commandé par un patron qui a la responsabilité de la pêche. Les marins sont rémunérés de différentes façons suivant le mode d'armement.

a) *Bateaux rochelais.*

Il y a deux modes d'armement pour ces navires :

— *armement au minimum garanti.*

Il concerne en 1971 une dizaine de chalutiers qui font des marées de quatorze jours, une marée représentant la durée d'une sortie en mer. L'équipage (douze hommes environ) et le patron bénéficient d'un contrat avec un salaire minimum. Pour ces bateaux le déchargement du poisson est assuré par des employés de la Chambre de commerce.

— *armement à la part.*

La rémunération de l'équipage et du patron est déterminée par des contrats particuliers qui sont basés sur une convention locale signée par les syndicats d'armateurs et de marins.

Les chalutiers armés de cette façon font des marées de dix à quatorze jours. L'équipage de huit à douze hommes assure en général le déchargement des navires. Les effectifs tendent à se réduire malgré l'opposition du syndicat des marins, mais la main-d'œuvre manque et la rentabilité est insuffisante.

b) *bateaux étrangers.*

Ils font des marées de dix à quatorze jours et sont en général armés à la part. Les équipages sont réduits au minimum : huit hommes le plus souvent. Certains bateaux d'Etel font partie d'une coopérative.

2) *Bateaux jaugeant moins de* 50 *tonneaux.*

Le patron est en général propriétaire du navire. C'est un artisan travaillant avec quelques ouvriers.

a) *Navires de* 25 *à* 50 *tonneaux.*

Qu'elles soient rochelaises ou étrangères à ce port, ces

unités embarquent trois à six hommes payés à la part par le patron.

Ces bateaux pratiquent le chalutage, la pêche au filet maillant ou la pêche à la palangre.

b) *Navires de moins de 25 tonneaux.*

Ils sont exploités par le patron aidé par un ou deux ouvriers payés à la part.

Ils ont une activité saisonnière : pêche aux pétoncles et aux coquilles Saint-Jacques l'hiver, pêche aux casiers au printemps, chalutage côtier pendant l'été.

Ces navires ne vendent pas à la criée mais à l'amiable à de petits mareyeurs locaux. L'évaluation des transactions ainsi effectuées est impossible à faire car elles échappent à tout contrôle sanitaire et fiscal.

POPULATION MARITIME

Le nombre des marins diminue chaque année parallèlement à celui des navires. Nous distinguerons : les marins qui pratiquent la pêche industrielle et ceux qui travaillent de manière artisanale.

1) *Marins qui pratiquent la pêche industrielle.*

Il y en a environ six cents (620 exactement en 1969 dont 129 sur les navires armés « au minimum garanti »).

Ce sont en général des descendants de Bretons de la côte sud. Ces hommes ont un métier très pénible mais il faudrait pourtant que leur temps d'absence hors du foyer soit encore augmenté pour mieux rentabiliser le matériel.

2) *Marins qui pratiquent la pêche artisanale.*

Dans le quartier de La Rochelle, on compte environ neuf cent pêcheurs et ostréiculteurs. Ces hommes ont une activité saisonnière et en été certains d'entre eux font un autre métier (agricole en général). Ils se recrutent dans la population locale.

TECHNIQUES DE PECHE

A La Rochelle, les pêcheurs industriels pratiquent uniquement le chalutage alors que les artisans utilisent le chalut mais aussi le filet maillant et les palangres.

Nous ferons une description de ces engins et techniques de pêche couramment employés à La Rochelle.

I. — LE CHALUT

Description, gréement et technique de chalutage.

Le premier chalut connu sous le nom de Keitel, était utilisé au XIV[e] siècle sur la Baltique par des moines pêcheurs. Les chaluts qui sont maintenant employés résultent de nombreuses améliorations apportées dans les proportions, la coupe et le montage.

Il existe différents types de chaluts, par exemple le chalut-bœuf dont l'ouverture est obtenue par l'écartement de deux bateaux tracteurs. A La Rochelle, les marins emploient le chalut de fond à panneaux. Traîné au contact du fond, il a pour caractéristique de présenter dans le plan horizontal une grande ouverture obtenue grâce à des panneaux divergents.

A) *DESCRIPTION*

et TYPES DE CHALUTS A PANNEAUX

Le chalut est formé par l'assemblage des pièces de filet de formes différentes. Son ouverture et ses coutures principales sont renforcées par des filins appelés ralingues. La forme du chalut dépend en partie de la coupe et du montage.

1) *Pièces de filets.*

Nous distinguerons :

— une partie supérieure avec deux ailes, un grand dos, un petit dos, un dessus d'amorce et un dessus de poche.

— une partie inférieure avec deux ailes, un ventre, un dessous d'amorce et un dessous de poche.

Ces pièces sont reliées les unes aux autres par un laçage appelé abouture.

Le filet est caractérisé par sa maille. De forme losangique, elle est la portion de filet limitée par quatre côtés. Le maillage à utiliser est déterminé par des conventions internationales. Aucune pièce de filet ne doit avoir de mailles (maille étirée) inférieures à 60 mm au Sud du 48e degré Nord et à 70 mm au Nord de ce parallèle.

Il existe des dérogations spéciales locales unilatérales. Par exemple pour les sétaux, les langoustines, les autorisations de maillage sont respectivement de 40 à 50 mm.

2) *Ralingues :*

Pour éviter que les pièces de filet ne soient trop déformées par les efforts qu'elles subissent pendant la pêche, on renforce le filet par des ralingues d'ouverture et des ralingues longitudinales.

a) Ralingues d'ouverture.

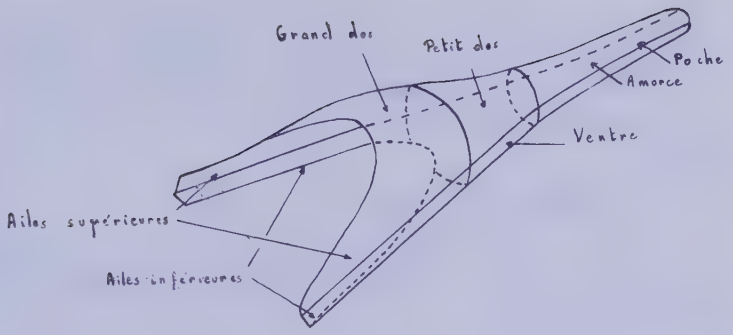
— *la corde du dos.*

C'est un filin fixé aux ailes supérieures et à une partie du grand dos appelée « carré du dos ».

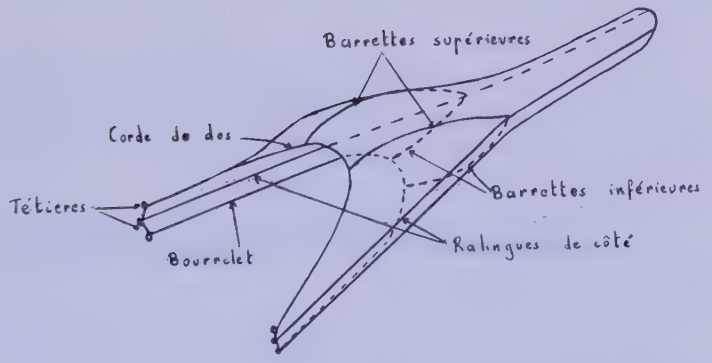
Sur cette corde du dos sont fixées des boules en verre ou en métal.

— *Le bourrelet.*

Lesté par des morceaux de chaînes, il se compose d'un filin d'acier qui soutient des rondelles de caoutchouc auxquelles on adjoint parfois des cylindres de bois : les diabolos.



Vue perspective d'un chalut de fond
(D'après Nedelec et Libert)



Les ralingues d'un chalut de fond
(D'après Nedelec et Libert)

L'ensemble est fixé de place en place à la filière qui borde le dessous des ailes et le carré du ventre. Le bourrelet comprend plusieurs sections, par exemple : deux pour les ailes inférieures et une pour le carré du ventre. La section placée devant ce dernier est constituée par un jeu de sphères métalliques pour le chalutage sur fond dur.

Pour certaines pêches (soles, baudroies) on ajoute en avant du bourrelet une guirlande de chaînes (appelée « racasseur ») à La Rochelle qui déloge le poisson du Ce système est efficace mais on lui reproche de détruire la faune.

— *Les ralingues de têtières*

Une têtière est l'extrémité libre d'une aile du chalut. La ralingue de têtière limite la hauteur d'ouverture des extrémités des ailes.

b) Ralingues longitudinales.

— *Ralingues de côté.*

Le dessus et le dessous du chalut sont reliés par une couture longitudinale. Les ralingues de côté sont les cordages de renfort reliés de place en place aux coutures longitudinales.

— *Les barrettes.*

Ce sont des cordages qui renforcent longitudinalement le chalut. Fixées au dos et au ventre suivant les directions parallèles à l'axe du chalut, elles relient les ralingues de côté à la corde du dos et au bourrelet.

Les filins sont soit en acier, soit mixtes : acier et textile. Les cordages et les pièces de filet sont maintenant en nylon ou en polyéthylène.

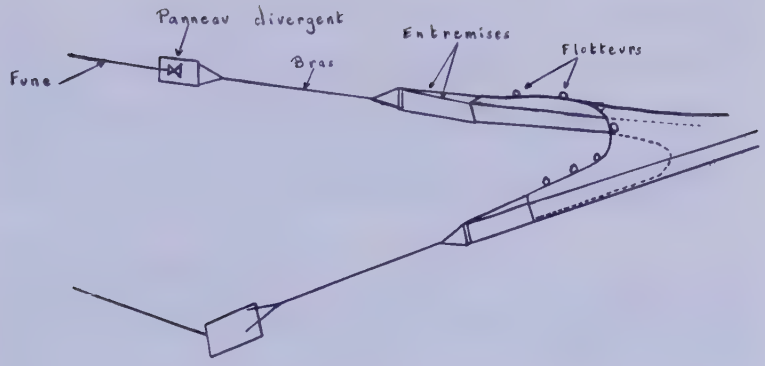
3) *Types de chaluts à panneaux employés à la Rochelle :*

La taille du chalut à employer dépend de la puissance du bateau tracteur.

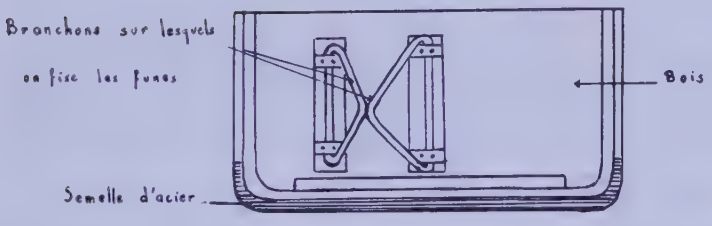
Il y a des types standard, mais chaque patron peut adapter les caractéristiques de son chalut suivant ses conceptions personnelles. Pour le caractériser, on parle de chalut x ou x/y, x étant la longueur de la corde du dos exprimée en mètres et y celle du bourrelet.

a) Chaluts de pêche artisanale

Les artisans emploient surtout deux chaluts : le 18/24 et le 20/25,50. Le premier convient à des navires de 90 à



Gréement du chalut de fond à panneaux employé à La Rochelle
(D'après Nedelec et Libert)



Vue latérale de la face interne d'un panneau divergent
(D'après Nedelec et Libert)

130 chevaux, le second à des unités de 150 à 200 chevaux.

b) Chaluts de pêche industrielle

Les Rochelais emploient surtout le chalut de 32 m dans le Golfe de Gascogne, celui de 25/35 sur les fonds accidentés du Nord-Espagne et celui de 28/40 dans le canal Saint-Georges.

B) GREEMENT DU CHALUT A PANNEAUX

1) *Gréement de pêche*

Entre le bateau et le chalut en pêche, on trouve successivement : les funes, les panneaux divergents, les bras, les guindineaux et les entremises fixées aux ailes du chalut.

L'ouverture en largeur de l'entrée du chalut est obtenue par la divergence des panneaux. L'ouverture est assurée par le montage de flotteurs sur la corde du dos et par le lest du bourrelet.

a) Les panneaux divergents

Ils sont réalisés au moyen de madriers de bois assemblés et renforcés par des pièces métalliques.

La surface et le poids des panneaux varient avec la puissance du chalutier mais aussi avec de nombreux autres paramètres (filage des funes, nature du fond, type du chalut) et s'il existe des règles approximatives, c'est seulement par l'expérience que le patron peut déterminer le type de panneaux qui convient le mieux à son chalut et au genre de pêche qu'il pratique.

b) Les flotteurs

Ils ont une surface lisse et sont en métal ou en matière plastique.

c) Funes, bras, entremises et guindineaux

Se sont des câbles d'acier qui servent à tracter le chalut. Les bras et les entremises rabattent le poisson.

2) *Gréement de manœuvre.*

Il est constitué par l'ensemble des filins fixés au chalut et servant à faciliter l'embarquement du filet et des poissons pêchés.

C) TECHNIQUES DE CHALUTAGE

La Rochelle possède quelques gros chalutiers équipés

pour le chalutage par l'arrière. Tous les autres navires, qu'ils pratiquent une pêche artisanale ou industrielle, chalutent par le côté.

1) *Installations et manœuvres du chalut à bord d'un chalutier travaillant par le côté*

a) Installation à bord

Un chalutier possède en général deux chaluts entièrement gréés, un sur chaque bord. Ils peuvent être utilisés indifféremment des deux côtés, mais de plus en plus les navires ne travaillent que d'un bord (en général tribord).

Sur le chalutier les installations de pêche sont :

— le treuil : placé transversalement en avant de la passerelle, il sert à l'enroulement des funes ;

— les potences : chacune d'elle est dotée d'une poulie qui sert au passage des funes ;

— le chien : c'est un cadre de fer articulé fixé près de l'arrière du bateau. Son rôle est de réunir les funes près du bord en les maintenant à la même hauteur et dégagées de l'hélice. Il existe sur les chalutiers latéraux.

b) Manœuvres de filage et de virage

Le filage consiste à mettre le chalut à l'eau et le virage à l'embarquer avec les poissons sur le pont.

Pour une certaine longueur de funes filées, le rendement du chalut est optimum. Cette longueur dépend de la profondeur, de la nature du fond, de la surface des panneaux et surtout de la longueur des bras et des entremises.

Il existe un rapport optimum entre la longueur de l'ensemble « bras-entremise-corde du dos » et la longueur des funes filées. Il correspond au meilleur compromis existant entre l'action de rabattement des bras et l'angle d'ouverture du chalut.

Le trait de chalut dure deux heures à deux heures trente en moyenne sur un navire industriel, quatre heures chez les artisans.

1) *Chalutage par l'arrière*

Les navires sont dotés d'une rampe arrière par laquelle la totalité de la pêche est amenée à bord. Cette technique est une solution d'avenir car elle présente de nombreux avantages :

— le gréement de manœuvre du chalut est inutile ;

— les opérations de filage et de virage sont plus faciles et plus rapides ;

— le personnel travaille à l'abri.

D) CONCLUSION

Le chalutage, qui est pratiqué par des navires de puissance très variée, permet la capture des espèces les plus répandues sur le marché à l'exclusion du thon et de la sardine. C'est la technique de pêche la plus utilisée à La Rochelle.

II. — LE FILET MAILLANT

Le filet maillant ou filet droit est utilisé depuis longtemps par les Portugais et les Espagnols pour pêcher sur les fonds rocheux non chalutables.

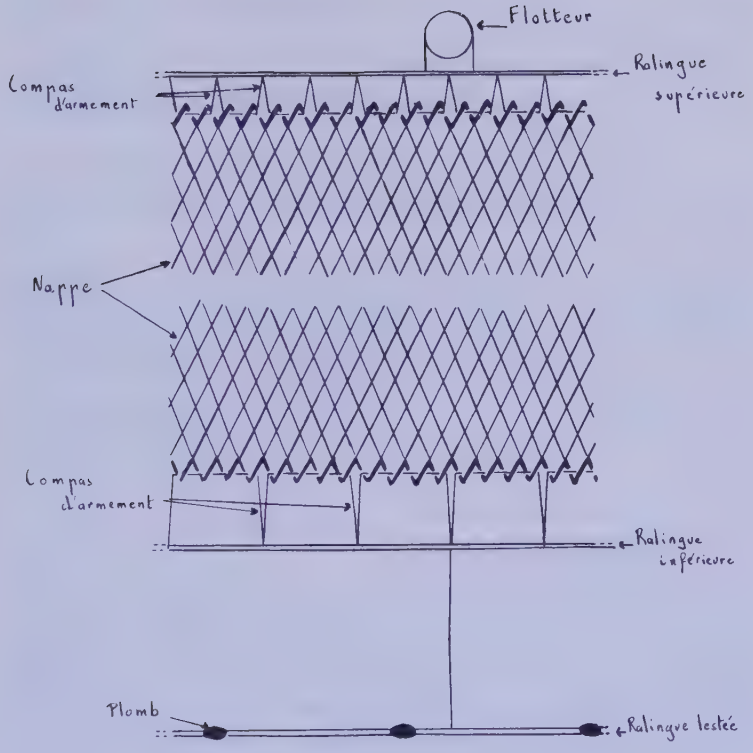
En France cette technique a été introduite en 1964 par quelques artisans. Elle s'est développée très rapidement dans le Golfe de Gascogne en raison de la composition des captures (gros merlus), des rendements et des prix de vente élevés.

Elle a atteint un maximum en 1966 et 1967. Maintenant cette pêche est totalement abandonnée par les Rochelais mais couramment pratiquée par les Islais (habitants de l'Ile d'Yeu) qui vendent leurs captures à la criée à La Rochelle. Cette activité saisonnière est étalée du mois d'octobre au mois de mai. Les mêmes navires pratiquent la pêche au thon pendant l'été et au début de l'automne.

A) MATERIEL DE PECHE

1) *Les navires*

Ce sont des unités d'une puissance moyenne de 200



Type de filet maillant utilisé par les Islais

(Daprés Dueño)

chevaux environ que l'on équipe spécialement pendant la période de pêche au filet. La plage arrière est transformée en une plate-forme où les filets sont entreposés avant le mouillage. La plage avant porte une poulie de relevage.

2) *Les filets*

Ils sont constitués d'un ensemble de nappes. L'armement comprend 75 à 110 nappes, chacune mesure 45 à

50 mètres de long et 10 mètres de haut environ. La maille étirée mesure 125 mm.

Quelques essais ont été effectués avec des maillages plus petits, mais les filets étaient rapidement colmatés par les chinchards.

Le montage est effectué sur deux ralingues en nylon. La nappe de filet est reliée à ces dernières par des compas d'armement.

La nappe est maintenue par des flotteurs en polystyrène fixés sur la ralingue supérieure et par des plombs accrochés sur la ralingue inférieure. Souvent le lest est fixé sur une troisième ralingue reliée à la précédente par des entremises de 50 cm environ. Ce dispositif permet de diminuer le nombre des déchirures dues aux aspérités du fond.

B) TECHNIQUE DE PECHE

Les filets sont groupés par filières. Pendant la mise à l'eau, le navire fait route à une vitesse moyenne de deux nœuds. Il faut environ 5 minutes pour caler une filière. Cette opération se fait généralement en fin d'après-midi, la récupération a lieu le lendemain au lever du jour.

Pour les manœuvres de relevage, le navire se met en général vent debout ou au plus près. La bouée et son flotteur sont récupérés avec une gaffe, les cordages du filet sont virés à l'aide d'un treuil. La nappe est introduite dans la poulie de relevage et amenée à bord.

C) CONCLUSION

L'emploi du filet maillant qui avait suscité un très grand engouement il y a quelques années est maintenant plus limité. Ceci pour plusieurs raisons ;

— cette technique est onéreuse ;

— la pêche est difficile à partiquer par mauvais temps ;

— le pourcentage du merlu dans le tonnage total des captures a diminué au profit d'espèces moins nobles telles que les dorades, les lieus, les chiens.

Certains ont reproché au filet maillant de détruire les reproducteurs dans les réserves naturelles que constituaient les fonds non chalutables et de provoquer ainsi un appauvrissement du stock de merlu.

III. — LA PALANGRE FLOTTANTE

La palangre flottante est constituée par un ensemble d'hameçons appâtés soutenus par une ligne qui flotte librement grâce à des flotteurs.

A) MATERIEL DE PECHE

1) *Les navires*

Ce sont des bateaux dont la puissance varie entre 120 et 200 chevaux. Ils sont en général spécialisés, mais certains s'équipent à certaines saisons pour la pêche au filet.

Tous les instruments de pêche se trouvent sur la plage avant du navire. Les hameçons sont disposés sur un cadre (appelé : mandoline à l'île d'Yeu). Une caisse reçoit les lignes, une autre les flotteurs. Un treuil situé en avant de la cabine sert lors des manœuvres de relevage. Pour le filage et le virage, la ligne passe sur un rouleau placé sur le bord du bateau en face du treuil.

2) *Les lignes*

Les hameçons sont fixés à la ligne grâce à des avançons (1,50 m environ) qui sont en acier pour la pêche à la taupe et en nylon pour les bars.

Les flotteurs sont en matière synthétique. Pour la pêche à de grandes profondeurs (300 à 700 m) ils portent une ligne indépendante de celle qui soutient les hameçons. Elle se déroule après la mise à l'eau.

B) TECHNIQUE DE PECHE

Le filage : Les marins mouillent d'abord un flotteur portant un drapeau, puis la ligne avec les hameçons. A intervalles réguliers, ils fixent les flotteurs sur celle-ci.

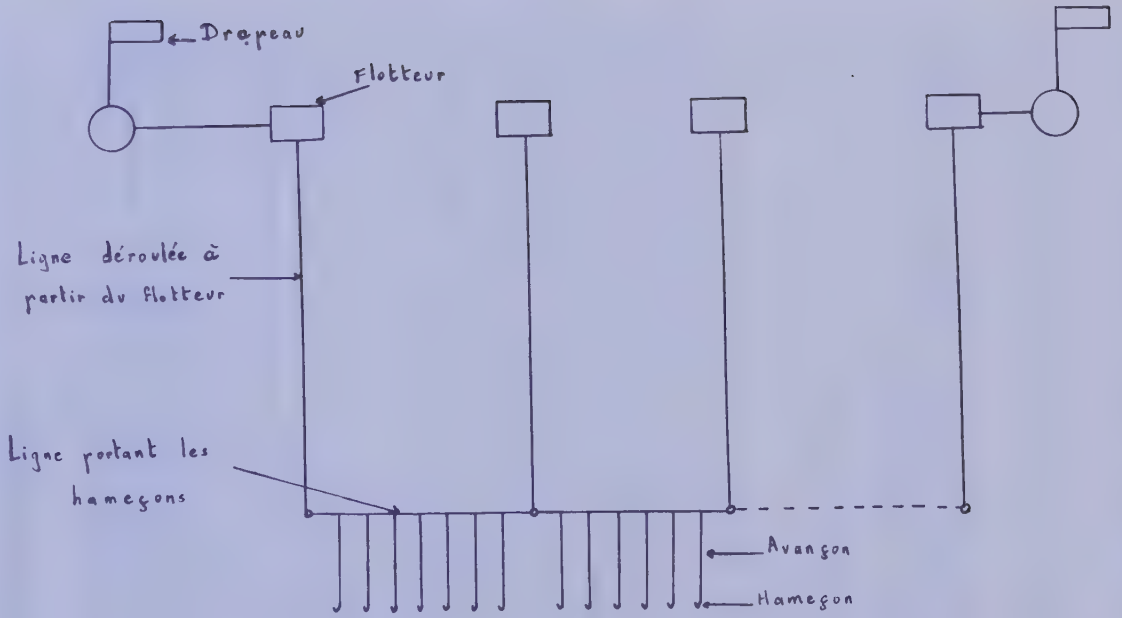


Schéma d'une palangre virée pour la pêche de la taupe

Le virage : C'est l'opération inverse effectuée à l'aide du treuil. Tous les instruments de pêche sont rangés au fur et à mesure qu'ils sont virés. Les gros poissons sont gaffés avant d'être hissés à bord.

Les appâts sont des chinchards, la ligne reste à l'eau 4 à 5 heures.

Les artisans qui recherchent la taupe à environ 500 m de fond utilisent 2 à 3 lignes portant environ 110 hameçons chacune. Ceux qui pêchent le bar sur des fonds variant entre 25 mètres et 100 mètres mouillent en même temps 5 à 8 lignes de 150 à 200 hameçons chacune.

CONCLUSION

La pêche à la palangre flottante est surtout le fait des Islais. Elle permet surtout la capture du bar et de la taupe, les navires étant spécialisés dans la recherche d'une seule de ces espèces.

LIEUX DE PECHE

L'écologie nous apprend qu'à une espèce de poisson correspond un milieu privilégié dans lequel elle trouve des conditions de vie optimales.

Les endroits où l'on peut espérer capturer une ou plusieurs espèces en grande quantité s'appellent les lieux de pêche. Pour une espèce donnée, ils changent dans le temps car certains facteurs du milieu en un lieu donné varient avec les saisons.

La connaissance des lieux de pêche demeure empirique, mais au fil des campagnes, les marins ont réussi à délimiter des bancs de pêche.

Les patrons bénéficient maintenant des travaux effectués par les chercheurs de l'I.S.P.T.P.M. (Institut Scientifique et Technique des Pêches Maritimes). Ils sont de deux ordres :

— étude de la biologie de certaines espèces ;

— campagnes de prospection qui permettent d'établir des cartes de pêche.

L'espace maritime est divisé en différents secteurs. Nous indiquerons dans un premier temps quels sont ces secteurs et les espèces qui y sont capturées. Puis nous étudierons les lieux de pêche fréquentés par les hauturiers rochelais et enfin ceux des artisans qui vendent à La Rochelle.

I. — LES DIFFERENTS SECTEURS ET LES ESPECES QUI Y SONT CAPTUREES

A) *Les secteurs*

Pour uniformiser la présentation des statistiques de

pêche, les pays intéressés ont établi une convention internationale qui définit des secteurs et des sous-secteurs délimités :

— soit par une côte et des lignes imaginaires ;

— soit uniquement par des lignes imaginaires, les unes parallèles au méridien sont déterminées par leur longitude, les autres parallèles à l'équateur sont repérées par leur latitude.

Chaque secteur est caractérisé par un chiffre romain. Chaque sous-secteur par un chiffre romain suivi d'une lettre minuscule.

B) *Espèces capturées par secteur*

Le tableau ci-contre nous indique les principales captures faites dans les sous-secteurs fréquentés par les Rochelais.

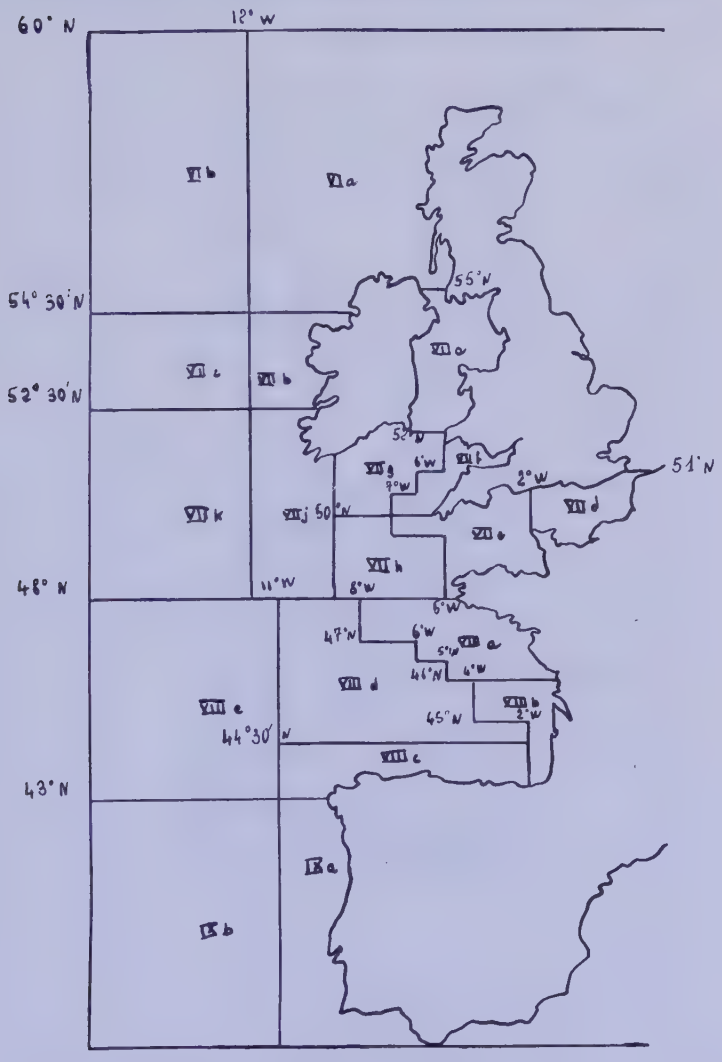
II. — LES LIEUX DE PECHE DES HAUTURIERS ROCHELAIS

Ces navires chalutent des côtes du Portugal au nord des Iles Britanniques.

Afin d'attribuer une origine aux captures débarquées à La Rochelle, l'I.S.T.P.M. a été amené à établir un réseau de statistiques de pêche. A l'issue de chaque marée, le patron reçoit une fiche sur laquelle il consigne la durée de la marée, les secteurs fréquentés et les captures réalisées.

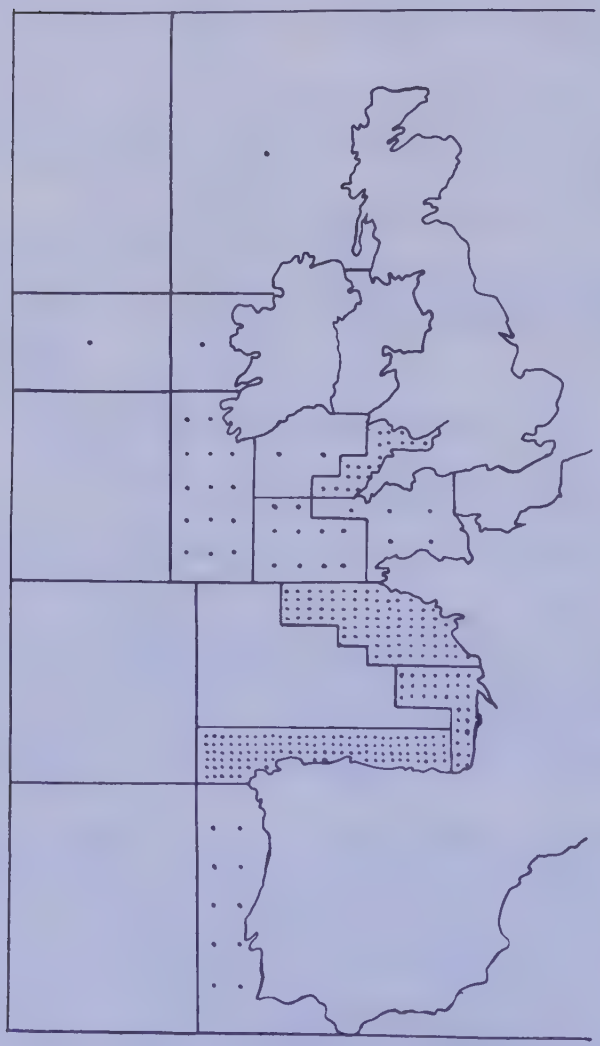
La connaissance du seul nombre de jours de pêche de l'ensemble de la flotille sur un laps de temps déterminé (un an en l'occurrence) donne une idée incomplète de l'intensité de la pêche en raison des différences de puissances entre navires. Ainsi suivant l'exemple des travaux effectués à l'I.S.T.P.M., nous avons été amenés à définir un effort de pêche. Dans un secteur et pour un navire, il se calcule de la façon suivante : effort de pêche = nombre de jours de pêche dans ce secteur multiplié par puissance du navire (exprimé en chevaux).

Principaux sous-secteurs fréquentés par les navires rochelais



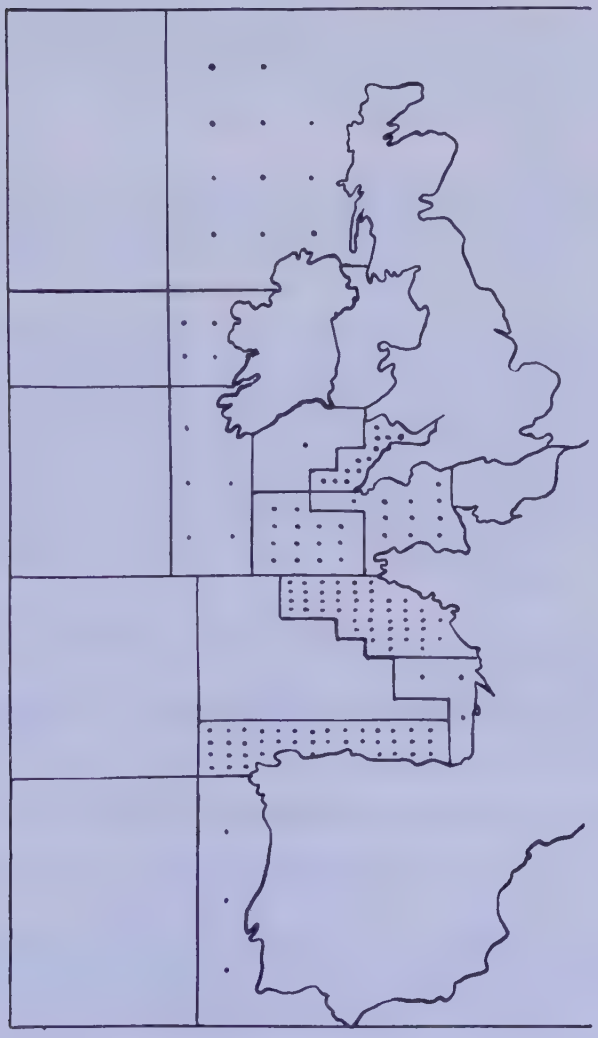
L'effort de pêche total dans un secteur pour une période déterminée est égal à la somme des efforts de pêche des navires qui y ont travaillé pendant cette période.

Fréquentation des lieux de pêche par les hauturiers rochelais du 1er janvier au 31 décembre 1967



Un point représente 30 000 unités d'effort de pêche

Fréquentation des lieux de pêche par les hauturiers rochelais du 1er janvier au 31 décembre 1970



Un point représente 30 000 unités d'effort de pêche

Nous avons calculé l'effort de pêche dans chaque secteur fréquenté par les hauturiers rochelais pour les années 1967 et 1970. Nous les avons représentés sur le croquis ci-contre par des points, chacun représentant 30 000 unités d'effort de pêche.

Nous constatons au cours de ces quatre années un déplacement très net de l'activité du sud vers le nord : en 1967, les sous-secteurs les plus fréquentés étaient : VIII c ; VIII b ; VIII a ;
VII f ; VII j ; VII h ;
VII e ; IX a.

En 1970, nous notons par rapport à 1967 une baisse considérable des efforts de pêche dans les sous-secteurs VIII c ; VIII b ; VIII a et IX, avec une hausse très importante pour les secteurs VII b et VI a.

Ceci est dû au fait que les captures de merlus traditionnellement pêchés dans le golfe de Gascogne et le long des Côtes du Portugal sont moins importantes. Pour compenser ce manque à gagner, les patrons doivent travailler au nord-ouest et au nord des Iles Britanniques où l'on pêche des espèces moins nobles mais abondantes. Cette tendance apparaît nettement dans la période étudiée. En 1971, les Rochelais ont moins fréquenté le nord pour deux raisons :

— les navires sont mal adaptés au travail de poissons en masse ;

— à La Rochelle les débouchés sont insuffisants pour ces espèces.

III. — LES LIEUX DE PECHE DES ARTISANS

Nous savons que les navires de moins de 25 tonneaux pêchent près des côtes dans des courreaux.

Nous allons étudier les lieux de pêche des artisans qui possèdent des navires de plus de 25 tonneaux. Ils sont différents suivant le métier pratiqué.

1) *Lieux de pêche au chalut*

Le chalutage se pratique essentiellement dans trois sous-secteurs :

— Sous-secteur VIII b : il est fréquenté toute l'année par les Rochelais. L'effort de pêche est maximum sur une zone s'étendant du sud-ouest de la pointe de la Coubre (45° 30' N) au phare de Chassiron (46° N). Les chalutiers pêchent aussi au large de la Côte des Landes et du Cap Ferret au phare d'Hourtin.

— Sous-secteur VIII a : l'ouest de l'île d'Yeu est fréquenté par de nombreux Islais et quelques Sablais. D'autres pêcheries existent à Rochebonne (46° 5' N) à l'ouest du phare des Baleines (46° 15' N) et au large des Sables d'Olonnes.

— Sous-secteur VII g : à la belle saison, les Rochelais et les Sablais ont de plus en plus tendance à pêcher sur les fonds de Smalls.

2) *Lieux de pêche au filet maillant*

Les filets maillants sont placés principalement sur des fonds rocheux difficiles à chaluter comme le plateau de Rochebonne, celui de l'île d'Yeu, celui de Belle-Ile. Quelques-uns sont placés en bordure du plateau continental sur une étroite bande côtière s'étendant du Cap Ferret à l'île d'Oléron.

3) *Lieux de pêche des ligneurs*

Ceux qui recherchent la taupe (*Lamna cornubica*) pêchent à la limite du plateau continental du nord de l'Espagne au nord des Iles Britanniques. Ceux qui pêchent le bar (*Morone labrax*) restent le long de la côte de Biarritz à Belle-Ile.

LA PRODUCTION

Les archives de la Chambre de Commerce nous ont permis d'étudier les apports de poissons à la halle à marée de La Rochelle de 1967 à 1971.

Nous donnerons un aperçu de la production totale puis nous étudierons, avant de conclure, les productions des espèces qui représentent le plus gros tonnage.

A) LA PRODUCTION TOTALE

De 1967 à 1969, elle n'a cessé de décroître puisque durant ces 3 années, elle a atteint successivement 21 845 tonnes, 19 473 tonnes et 18 374 tonnes. En 1970, la production est remontée à 19 063 tonnes mais elle n'a été que de 18 047 tonnes en 1971.

La comparaison des productions mensuelles démontre que durant la période étudiée, la quantité globale des captures varie avec les saisons. Chaque année, la production est maximale en mars et avril, minimale en général en août et novembre. La différence entre les productions mensuelles extrêmes est importante : en 1969 par exemple les tonnages de mai et août ont été respectivement de 1861 tonnes et 1317 tonnes.

B) PRODUCTION DES PRINCIPALES ESPECES

Nous les étudierons par ordre d'importance décroissante. Pour chaque espèce nous envisagerons les variations annuelles et mensuelles de production de 1967 à 1971.

LE MERLU (Merlucius merluciµs)

Année	1967	1968	1969	1970	1971
Production en tonnes	6 939 t	5 684 t	4 592 t	4 284 t	4 527 t
% dans la production totale de l'année	31 %	29 %	23 %	22 %	25 %

Le merlu pêché dans le Golfe de Gascogne est la grande spécialité du port et fait sa richesse et sa renommée.

En 1971, avec une production représentant 25 % du tonnage total, le merlu reste l'espèce prépondérante ; mais cette production a considérablement baissé à partir de 1969. Nous devons noter que cette diminution, due en partie à un affaiblissement du stock, a été amorcée dès 1965.

Le Merlu se pêche toute l'année, les captures les plus importantes se faisant de février à juillet. Entre les mois de production extrême, le tonnage peut varier du simple au double.

DORADE (Pagellus centrodontus)

	1967	1968	1969	1970	1971
Tonnage	2 089 t	2 097 t	2 493 t	1 591 t	1 313 t
% dans la production totale	9,5 %	10 %	12,8 %	8,3 %	7,8 %

Nous constatons que la production reste à peu près stable et représente une activité importante du port. La demande du consommateur est de plus en plus importante.

La dorade est pêchée toute l'année. La production présente deux maxima importants, au mois de décembre - janvier puis au mois de juin et un minimum en septembre - octobre.

LIEU NOIR (Pollachius virens)

	1967	1968	1969	1970	1971
Production en tonnes	276 t	219,7 t	404,5 t	1 199 t	739 t
% dans la production totale	1,7 %	1,1 %	2 %	6,3 %	4,1 %

Le lieu noir était une espèce très peu recherchée par les Rochelais. La production a augmenté au fur et à mesure de la diminution des captures du merlu. Elle a fait un bond en avant très important en 1970, mais en 1971 en raison de la diminution de l'effort de pêche dans le nord, les apports ont été plus faibles.

Le maximum des captures se fait d'octobre à décembre et de février à avril.

MERLAN (Merlangus merlangus)

	1967	1968	1969	1970	1971
Production en tonnes	1 657,8 t	1 835,3 t	1 204,5 t	868,4 t	867,5 t
% dans la production totale	7,5 %	9,4 %	6,2 %	4,5 %	4,8 %

Les apports de merlan ont beaucoup baissé depuis 1969 tant sur le plan du tonnage brut que sur celui de l'importance relative dans la production totale. Cette régression est imputable à deux raisons :

— il y a un appauvrissement du stock ;

— cette pêche était surtout le fait de navires d'Etel et de Lorient qui, pour la plupart, ont délaissé le port de La Rochelle.

Les captures sont étalées sur toute l'année avec des maxima en mars - avril et en octobre.

CABILLAUD (Gadus morrhua)

	1967	1968	1969	1970	1971
Production en tonnes	894,9 t	853,2 t	826,2 t	782,5 t	650 t
% dans la production totale	4 %	4,3 %	4,5 %	4,1 %	3,6 %

Le cabillaud n'est pas une spécialité de La Rochelle, mais les apports sont relativement importants car ce poisson se capture avec le lieu noir et se trouve sur les mêmes fonds que le merlan. En 1971 la production a diminué parallèlement à celle de ces deux espèces.

Les pêches les plus importantes se font en mars - avril - février et octobre.

LANGOUSTINES (Nephrops norvegicus)

	1967	1968	1969	1970	1971
Tonnage	706,8 t	535,6 t	780,3 t	697 t	433,7 t
% dans la production totale	3,2 %	2,7 %	4,2 %	3,6 %	2,4 %

Cette pêche représente une activité intéressante car les prix de vente sont élevés. Les langoustines sont capturées soit dans le Nord (fonds de Smalls), soit sur le plateau de Rochebonne. Dans ce dernier cas, elles sont parfois ramenées vivantes et vendues plus chères. Les apports sont maximum d'avril à septembre.

SEICHE (Sepia officinalis)

Année	1967	1968	1969	1970	1971
Production en tonnes	462,5 t	304,4 t	564,6 t	553,7 t	323,7 t
% dans la production totale de l'année	2,1 %	1,5 %	3 %	2,8 %	1,8 %

La production est stimulée par la création de nouveaux marchés au Japon où les cours sont élevés. Les captures se font surtout d'octobre à mars, les apports sont très faibles le reste de l'année.

LOTTE (Lophius sp.)

	1967	1968	1969	1970	1971
Production en tonnes	585,9 t	535,5 t	558,3 t	551,3 t	638,7 t
% dans la production totale	2,6 %		3 %	2,8 %	3,5 %

Les lottes sont très recherchées car le prix de vente est intéressant, mais on peut penser que l'importance du stock décroît car la taille du poisson vendu à la criée tend à diminuer.

Les apports varient peu tout au long de l'année mais la pleine saison des pêches se situe d'octobre à avril.

MAQUEREAU (Scomber sconbrus)

	1967	1968	1969	1970	1971
Production en tonnes	719,8 t	478,5 t	370 t	478 t	204,9 t
% dans la production totale	3,3 %	2,4 %	2 %	2,5 %	1,1 %

Ce poisson ne fait pas à La Rochelle l'objet d'une recherche systématique comme à Boulogne - Lorient ou Concarneau. Aussi nous notons une forte baisse des apports à partir de 1968. Les captures se font durant deux périodes : de février à juin et d'octobre à novembre.

SOLE (Solea solea)

	1967	1968	1969	1970	1971
Tonnage	427 t	353 t	374 t	442 t	647,6 t
% dans la production totale	1,9 %	1,8 %	2 %	2,3 %	3,6 %

La production de la sole a augmenté en 1971. C'est une pêche très intéressante car les prix de vente demeurent élevés malgré la concurrence des soles importées de Hollande. Le maximum des apports se fait entre novembre et mars.

RAIE (Raia sp.)

Année	1967	1968	1969	1970	1971
Production en tonnes	486 t	479 t	490 t	371 t	345,5 t
% dans la production totale de l'année	2,2 %	2,4 %	2,6 %	1,8 %	1,9 %

Les captures ont baissé de façon notable en 1970 et 1971.

Le prix de vente est très variable selon les espèces commercialisées, la plus recherchée étant la raie bouclée (*Raia clavata*). C'est seulement d'octobre à avril que se font les plus gros apports, la production mensuelle étant alors trois fois plus élevée que pendant les autres mois de l'année.

TACAUD (Trisopterus luscus)

Année	1967	1968	1969	1970	1971
Production en tonnes	401 t	377 t	332 t	360 t	346,3 t
% dans la production totale de l'année	1,8 %	1,9 %	1,7 %	1,8 %	1,9 %

La place du Tacaud dans la production annuelle reste constante. C'est un poisson assez peu recherché car il se vend difficilement et il est de conservation délicate ; cependant il a maintenant de nouveaux débouchés car il se commercialise sous forme de filets et prend la place laissée vacante par le merlan. Les tacauds sont capturés toute l'année, mais la production mensuelle atteint ses maxima de décembre à mars.

LIEU JAUNE (Pollachius pollachius)

	1967	1968	1969	1970	1971
Tonnage	231 t	240 t	258 t	297 t	243 t
% dans la production totale	1 %	1,2 %	1,3 %	1,3 %	1,3 %

Nous notons une légère tendance à l'augmentation des apports qu'il faut vraisemblablement attribuer à l'emploi du filet droit. Les captures se font toute l'année avec des maxima de février à avril et d'août à octobre.

CHIEN

	1967	1968	1969	1970	1971
Production en tonnes	260 t	234 t	307 t	293 t	293 t
% dans la production totale	1,2 %	1,2 %	1,7 %	1,5 %	1,5 %

Nous englobons sous cette détermination les poissons cartilagineux du groupe des squaloïdes vendus à La Rochelle.

Cette production est peu importante et peu rentable. Le chien proprement dit (*Squalus acanthias*) se vend pelé et décapité sous le nom de saumonette. Les captures se font surtout en novembre et décembre.

LIMANDE

	1967	1968	1969	1970	1971
Production en tonnes	344 t	305 t	324 t	246 t	121,6 t
% dans la production totale	1,5 %	1,5 %	1,6 %	1,3 %	0,67 %

Sous cette désignation, nous englobons la limande (*Limanda limanda*), la limande-sole (*Microstomus kitt*), la plie (*Pleuronectes platessa*) et les sardines (*Leptorhombus sp.*).

Les apports sont faibles et se font surtout de mars à octobre.

CHINCHARD (Trachurus trachurus)

CABILLAUD (Gadus morrhua)

	1967	1968	1969	1970	1971
Production en tonnes	103 t	137 t	188 t	221 t	221,4 t
% dans la production totale	0,46 %	0,7 %	1 %	1 %	1,2 %

C'est une pêche facile mais les prix de vente sont très faibles. La quasi-totalité de la production sert à faire des appâts pour la pêche aux casiers et à la palangre.

CONGRE (Conger Conger)

	1967	1968	1969	1970	1971
Production en tonnes	62,5 t	74,7 t	60,5 t	36,6 t	60,8 t
% dans la production totale	0,25 %	0,38 %	0,3 %	0,18 %	0,33 %

Les apports se font toute l'année mais ils sont faibles. Leur plus grande partie est assurée par les palangriers.

THON (Thunnus alalunga)

	1967	1968	1969	1970	1971
Production en tonnes	55,9 t	71,5 t	24,5 t	26,8 t	19 t
% dans la production totale	0,25 %	0,36 %	0,13 %	0,14 %	0,1 %

Les tonnages indiqués dans le tableau ci-dessus ne correspondent pas aux apports réels car une grosse partie des captures, qui sont presque exclusivement le fait des Islais, est vendue aux conserveries vendéennes sans passer par la criée.

La saison de pêche débute en juin mais les apports se répartissent sur quatre mois de juillet à octobre.

TURBOT (Rhombus maximus)
et BARBUE (Rhombus laevis)

	1967	1968	1969	1970	1971
Production en tonnes	12,3 t	10,5 t	14,9 t	19,1 t	
% dans la production totale	0,058 %	0,054 %	0,081 %	0,1 %	0,07 %

La production de ces espèces reste très faible malgré une progression en 1969 et 1970. Ainsi, malgré leur prix de vente élevé, elles tiennent une place modeste sur le marché rochelais. Les apports se font surtout de décembre à Mars. Ils sont nuls ou négligeables en juillet - août.

BAR (Morone labraix)

	1967	1968	1969	1970	1971
Production en tonnes	13,9 t	11,3 t	13,1 t	5,67 t	3,6 t
% dans la production totale	0,064 %	0,058 %	0,071 %	0,029 %	0,020 %

A La Rochelle, sa place est comparable à celle du Turbot et de la barbue. Le bar se pêche de décembre à juin avec un maximum de prises en mai et juin.

AUTRES ESPECES

A côté des espèces que nous venons d'étudier, nous en trouvons d'autres telles que la taupe et les sétaux qui présentent une grande importance mais pour lesquels nous ne disposons pas de statistiques.

— *Taupe (Lamna cornubica)*

Pêchée par les palangriers, elle bénéficie d'un cours élevé car elle est très prisée en Italie et en Suisse où elle remplace parfois le thon.

— *Sétaux (Dicologoglossa cuneata)*

Pour leur pêche, les marins peuvent employer un chalut à maillage spécial. Les captures se font sur les Côtes des Landes et représentent une des spécialités du port de La Rochelle.

Nous trouvons également à la criée d'autres espèces dont les principales sont :

— le Saint-Pierre (*Zeus faber*) ;
— la grande-vive (*Trachinus draco*) ;
— l'églefin (*Melanogrammus aeglefinus*) ;
— la julienne (*Molva molva*) ;
— les grondins (*Trigla custulus*) ;
— les rougets-barbets (*Mullus surmuletus*).

L'ensemble de ces espèces représentent environ 10 % du chiffre d'affaires totale du port, mais prises séparément elles ont une importance négligeable.

CONCLUSION

La Rochelle est un port spécialisé dans la production d'espèces fines (surtout merlu et dorade) mais, en 1969-1970 les pêcheurs ayant fréquenté le nord et le nord-ouest de l'Angleterre, nous avons vu apparaître en plus grandes quantités à la criée des espèces nordiques telles que le lieu noir. En 1971 ces dernières espèces sont en régression.

ROLE JOUE PAR LE F.R.O.M.

Nous plaçons le chapitre réservé au F.R.O.M. (Front Régional de l'Organisation du Marché) avant l'étude de l'Inspection et de la Commercialisation, car il joue un rôle important lors de ces deux dernières opérations.

BASES LEGALES

L'Ordonnance du 14 août 1945 stipule la création dans les différents ports de comité locaux ou régionaux (ici sous-comité Sud-Ouest du comité interprofessionnel des poissons de fond) chargés de l'ensemble des intérêts de la pêche dans chacun des ports considérés. La création du F.R.O.M. est rendue effective par l'arrêté du 4 décembre 1967 dans son article unique : « sont approuvés les statuts du Front Régional de l'Organisation du Marché du poisson de la section pêche industrielle annexés au présent arrêté ».

GRANDES LIGNES DE L'ACTIVITE

Pour agir, le F.R.O.M. possède des ressources fournies sous forme d'une taxe professionnelle égale à 0,25 centimes par kilogramme de poisson pêché.

Le F.R.O.M. possède un pouvoir exécutif : il peut faire appliquer des décisions d'ordre national et les décisions locales prises au sein du sous-comité. Ce dernier qui n'a pas de pouvoir exécutif est composé de :

— 4 armateurs ;
— 2 marins ;
— 2 mareyeurs ;

son secrétaire général est de droit le Directeur du F.R.O.M. A La Rochelle, le président du sous-comité est le

discutent les mesures à prendre pour protéger et accroî-Président du F.R.O.M. C'est dans ce sous-comité que se tre le marché du poisson.

Le F.R.O.M. *a quatre grands pôles d'activité :*

1) *Amélioration de la qualité du poisson*

De plus en plus les possibilités de vente sont tributaires de la qualité du produit proposé. Une des tâches les plus importantes du F.R.O.M. est de veiller à l'amélioration de la qualité.

Il s'y emploie en utilisant essentiellement deux moyens :

a) L'information

Le F.R.O.M. fait des campagnes d'information pour que les patrons des navires pratiquent un meilleur conditionnement et cherchent à réduire le nombre des traumatismes.

b) Contrôle de la qualité à la halle à marée

Un contrôleur de qualité expert, désigné par la C.E.E. et dépendant du F.R.O.M, vérifie chaque jour le travail des trieurs. Avant la mise en vente à la criée il appose sur chaque caisse une étiquette correspondant à la plus mauvaise qualité et au calibrage le plus défavorable pour le producteur. Les pêcheurs ont donc intérêt à ce que l'on fasse des lots homogènes car la présence de quelques poissons de qualité et de ce calibrage inférieurs font déclasser une caisse.

2) *Encourager la production de nouvelles espèces*

Le port de La Rochelle produit de nouvelles espèces d'une part pour compenser la chute de production des espèces traditionnelles, d'autre part pour élargir son marché car les acheteurs aiment trouver chez le même mareyeur toutes les espèces de poissons dont ils ont besoin.

Pour stimuler ces productions nouvelles, le F.R.O.M.

a cherché des marchés et favorisé la vente en donnant des primes à l'exportation aux mareyeurs pour ces nouvelles espèces. Les résultats sont d'ailleurs encourageants et nous avons pour preuve la production du lieu noir : de 200 tonnes en 1968, elle est passée à 404 tonnes en 1969 et 1200 tonnes en 1970. Toutefois 25 % de ces tonnages ont été transformés en farine en 1968 et 1969.

En 1970, le F.R.O.M. a donné pour cette espèce une prime à l'exportation aux mareyeurs et 40 tonnes seulement ont été dirigées vers l'usine de sous-produits. Il y a donc simultanément augmentation de la production et de la vente. Sur la plan financier cela se traduit par un gain de 1,22 million pour les producteurs, le F.R.O.M. ayant donné 0,05 million.

3) *Garantir aux producteurs un revenu minimum pour certaines espèces*

Nous distinguerons trois groupes d'espèces dont les prix sont garantis de manière différente, mais auparavant nous allons donner quelques définitions et considérations générales.

— Le prix plancher : c'est le prix minimum auquel le F.R.O.M. peut commercialiser pour le marché « en frais en l'état », ce marché étant la propriété du F.R.O.M. qui agit pour le compte des producteurs.

— Le prix de retrait : c'est le prix en dessous duquel le poisson ne peut plus être vendu à la criée.

— Le prix garanti : c'est l'argent que le producteur touchera par kilogramme de captures. Dans de nombreux cas le prix garanti ne joue que sur un certain tonnage fixé à l'avance. Il peut être supérieur, égal ou inférieur au prix de retrait.

Lorsque le prix de retrait est atteint à la criée, le poisson est retiré du marché et le F.R.O.M. se charge de la vente pour la transformation (salage, conserve) ou pour l'exportation ; si le F.R.O.M. n'arrive pas à écouler ce poisson au-dessus du prix plancher, la marchandise va aux sous-produits.

Nous allons étudier les espèces qui ont un prix garanti dans trois groupes.

a) Espèces nobles

Ce sont le merluchon, la dorade, la sole.

Pour ces espèces le prix garanti est égal au prix de retrait et la compensation financière est calculée sur 75 % des apports.

Cette prime est destinée à compenser financièrement en partie ou totalement la différence entre le prix de retrait et un prix plafond maximum déterminé. La prime de compensation ne peut jamais être supérieure à cette différence mais au plus égale à cette dernière. De plus cette prime ne peut dépasser une certaine limite qui varie de 0,25 à 0,70 F par kilogramme en fonction des différentes espèces ou catégories d'espèces.

b) Lieus jaunes, lottes

Pour ces deux espèces le sous-comité a fixé un prix de retrait égal au prix garanti.

c) Espèces communautaires

On désigne ainsi les poissons dont les normes de commercialisation ont été fixées au Journal Officiel C.E.E. du 5 décembre 1970. A La Rochelle nous trouvons le lieu noir, le merlan, le cabillaud, le maquereau, l'églefin, la plie ou carrelet.

La C.E.E. fixe un prix de retrait en fonction d'un prix d'orientation. Ce dernier est calculé au regard des cours pratiqués durant les trois dernières années dans les ports représentatifs de la Communauté. En cas de retrait, le F.R.O.M. Sud-Ouest reconnu comme organisation des producteurs communautaires reçoit une compensation financière du F.E.O.G.A. (Fond Européen d'Orientation de Garantie Agricole). Cette compensation toujours inférieure au prix de retrait C.E.E. est fixée par celle-ci en fonction des différentes espèces ou catégories d'espèces. Une fois qu'il l'a perçue, le F.R.O.M. verse cette compensation financière aux producteurs. Il pourra intervenir

ensuite, conformément à l'Ordonnance du 14 août 1945, pour donner aux producteurs la différence entre le prix de retrait et la compensation financière.

REMARQUES

Pour certaines espèces telles que le chinchard, le tacaud... Il existe un prix de retrait mais pas de prix garanti.

4) *Renseigner la criée et l'inter-profession*

Les navires informent le F.R.O.M. sur la nature et le tonnage approximatif de leurs captures 48 h avant leur arrivée. Chaque jour le F.R.O.M. reçoit par télex les cours de Rungis et des ports de pêche industrielle.

Toutes ces informations sont transmises aux responsables de la criée.

CONCLUSION

Le F.R.O.M. stimule l'activité du port en favorisant la vente et parfois même en garantissant aux marins un revenu minimum par kilogramme de poisson pêché.

INSPECTION DU POISSON

I. — BASES LEGALES

La loi du 8 juillet 1965 stipule dans son article 1er qu'il doit être procédé :

— à l'inspection de la salubrité et de la qualité des denrées animales ou d'origine animale destinées à être livrées au public en vue de la consommation ;

— à la détermination et à la surveillance des conditions d'hygiène dans lesquelles ces denrées sont préparées, conservées et mises en vente.

L'article 259 du Code Rural prévoit que : « les fonctions d'inspection sanitaire sont effectuées par des vétérinaires assistés de préposés sanitaires, cette inspection se faisant à l'intérieur et à l'extérieur des frontières ».

L'inspection sanitaire obligatoire des produits de la mer est donc confiée seulement aux vétérinaires tant sur les points de production que sur ceux de consommation.

Les lois, décrets-lois, et décrets ne confiaient pratiquement aux vétérinaires l'inspection sanitaire des poissons et coquillages que sur les points de vente.

L'inspection au niveau de la production était faite par des agents de l'O.S.T.P.M.

A La Rochelle, l'inspection sanitaire n'est assurée par le Service Vétérinaire que depuis 1969.

II. — CADRE DE L'INSPECTION

L'inspection est faite par le vétérinaire dans la halle des ventes lorsque les poissons ont été débarqués et triés. Pour mieux comprendre les conditions de travail de l'ins-

pecteur, nous allons voir comment se font : le débarquement, le triage et l'entretien de la halle des ventes.

a) *Le débarquement*

Il commence très tôt (dès 1 heure du matin lorsqu'il y a un grand nombre de bateaux) et se poursuit parfois jusqu'à 10 ou 11 heures).

Les chalutiers sont amarrés le long du quai. Dans la cale, les poissons sont chargés dans des paniers en plastique (appartenant à la Chambre de Commerce) qui sont hissés à l'aide de grues et disposés sur le quai. Ils sont alors pris en charge par les employés de la halle à marée.

b) *Le triage*

Dès qu'ils sont débarqués, les poissons sont triés un à un et classés en fonction : de leur taille, de la présence de blessures, de l'aspect de la robe et des ouïes.

Les manutentionnaires s'occupent des plus grosses pièces qui sont déplacées à l'aide de crochets métalliques glissés dans les ouïes ou dans les yeux.

Les poissons de moyenne et petite taille sont disposés sur des tables de triage et classés suivant leurs caractéristiques dans des caisses en plastique qui appartiennent à la Chambre de Commerce.

A La Rochelle, le triage supervisé par le contrôleur du F.R.O.M. est plus ou moins complet suivant l'espèce envisagée.

1) Dix espèces ont des normes de commercialisation fixées par le réglement C.E.E. numéro : 2455/70 du Conseil, applicable depuis le 1er février 1971. Certaines de celles-ci (cabillaud, lieu noir, églefin, merlan, plie, rascasse du Nord, maquereau, sardine) sont débarqués à La Rochelle et triées en fonction de leurs normes : 3 à 5 tailles suivant l'espèce et 4 qualités (extra, A, B, C).

2) Depuis longtemps, le merlu bénéficie d'un tri assez poussé. Suivant leur calibre, on classe ces poissons dans une des sept catégories existantes, qui sont :

— la friture (poissons de 100 à 300 g) ;

— le petit merluchon (poisson de 100 à 700 g) ;

— le merluchon moyen (poisson de 700 g à 1 kg) ;

— le merluchon tout venant (poisson de 1 à 1,5 kg) ;

— le merluchon de triage (poisson de 1,5 à 2 kg) ;

— le merlu (poisson de 2 à 5 kg) ;

— le gros merlu (poisson de plus de 5 kg).

A l'intérieur de ces catégories, un tri est fait en fonction de la qualité. Quatre cas sont envisagés :

— les poissons sont frais et sans blessure : les caisses qui les contiennent ne reçoivent pas d'étiquette ;

— sur les caisses pleines de poissons frais très légèrement blessés, le contrôleur de qualité appose une étiquette portant l'inscription A1 ;

— les caisses contenant des poissons moins frais, mais sans blessure reçoivent une étiquette portant l'inscription B ;

— les caisses contenant des poissons moins frais et blessés reçoivent une étiquette portant l'inscription B 1.

3) Dorades et soles sont classées respectivement en fonction de 5 et 4 tailles. Pour chaque taille, 2 qualités sont envisagées : les poissons frais sans blessure ne reçoivent pas d'étiquette ; le préposé du F.R.O.M. appose l'étiquette B 1 sur les caisses qui contiennent des poissons peu frais ou blessés.

4) Les autres espèces ne sont triées en fonction de la taille et de la qualité que lorsque les apports sont importants. Le plus souvent les caisses contiennent des poissons de même espèce, mais les lots ne sont pas homogènes ni en calibrage ni en qualité.

c) *Entretien de la halle des ventes, nettoyage des caisses*

La halle est lavée tous les jours avec de l'eau froide projetée sous une pression de 7 kg. Une partie de cette eau provient d'une nappe aquifère voisine, l'autre partie est fournie par la ville. L'eau résiduelle est évacuée dans

le bassin à flot. Une fois par semaine, une désinfection est faite avec de l'acide chlorhydrique à 1 %.

Les caisses servant aux manutentions sont lavées par les employés de la Chambre de Commerce. Le lavage se fait théoriquement avec de l'eau chaude (90° C) sous pression (35 kg) fournie par une des 5 machines de la halle à marée.

Le personnel employé pour la manipulation, triage et nettoyage comprend 42 hommes et 35 femmes. Celles-ci sont spécialisées dans le triage.

L'ensemble du personnel est rémunéré par la Chambre de Commerce et comprend 50 % de titulaires et 50 % d'occasionnels.

III. — L'INSPECTION

Le Service Vétérinaire est chargé de l'inspection sanitaire dans la halle à marée et dans les ateliers de mareyage. Elle est assurée depuis 1969 par un vétérinaire et dès maintenant deux préposés sanitaires, un titulaire et un vacataire.

Dans la halle, l'inspection commence très tôt le matin (4 heures en général) et porte sur des caisses de poissons ayant déjà subi une inspection de qualité. Le rôle de vétérinaire est réduit à une appréciation de salubrité. Les poissons inconsommables sont saisis et dirigés vers une usine de farine ou des élevages de truites.

L'inspection dans les ateliers de mareyage est moins régulière.

a) *Appréciation de salubrité*

A La Rochelle, l'inspecteur fait une appréciation organoleptique chiffrée du degré d'altération. Cette méthode qui peut paraître peu scientifique est éprouvée par la pratique et reste pour le moment la seule facilement utilisable, car les analyses nécessitent des délais importants et le laboratoire du Service Vétérinaire des Charentes n'est pas équipé pour les faire.

A) Espèces ne faisant pas l'objet d'une réglementation C.E.E.

La cotation chiffrée de l'état d'altération est établie suivant les dispositions de la Circulaire Ministérielle n° 8115 du 8 février 1971 ci-après :

1) Modalités de détermination de l'indice organoleptique d'altération

• Caractères à apprécier en vue de la détermination de l'indice d'altération

Notation

La liste des caractères à observer sur les poissons ainsi que la note chiffrée à attribuer à chacun d'eux en fonction de leur appréciation est indiquée dans le tableau ci-joint.

• Détermination de l'indice d'altération sur les poissons présentés à l'état frais, entiers ou éviscérés

Les critères d'appréciation de l'altération reposent sur l'examen des caractères suivants :

(caractères I à XI inclus du tableau ci-joint.)

* Examen externe

a) Pigmentation cutanée (y compris l'éclat des écailles éventuellement) et aspect du mucus superficiel ;

b) teinte et degré d'affaissement des globes oculaires ;

c) teinte et odeur des branchies ;

d) persistance de la rigidité musculaire appréciée au niveau des muscles dorsaux ;

e) aspect et consistance de la paroi abdominale.

* Examen interne

a) aspect (intact, déchiré ou lysé) du péritoine et degré de son adhérence aux tissus sous-jacents.

b) degré d'adhérence de la colonne vertébrale à la chair environnante après incision longitudinale de celle-ci au niveau du tiers postérieur des masses musculaires dorsales : couleur de la chair à la périphérie de la colonne vertébrale ainsi mise à nue.

c) les caractères énumérés au paragraphe ci-dessus (A) sont affectés d'une note chiffrée conformément aux indications du tableau ci-joint. Les chiffres vont croissant de 1 à 6 et correspondent pour les caractères envisagés à des degrés d'altération de plus en plus importants.

L'indice d'altération est égal à la somme des notes affectées aux différents caractères divisé par le chiffre 11 correspondant aux nombres des caractères observés.

- Détermination de l'indice d'altération sur les poissons présentés à l'état frais, étêtés et éviscérés

— Les critères d'appréciation de l'altération reposent sur l'examen des caractères suivants :
(caractères I, II, XII et XIII inclus du tableau ci-joint)

* Examen à l'état cru

a) pigmentation cutanée (y compris l'éclat des écailles éventuellement et aspect du mucus superficiel).

b) persistance de la rigidité musculaire appréciée au niveau des muscles dorsaux.

c) aspect et consistance de la paroi abdominale.

d) aspect du péritoine et degré de son adhérence aux tissus sous-jacents.

e) degré d'adhérence de la colonne vertébrale à la chair environnante après incision longitudinale de celle-ci au niveau du tiers postérieur des masses musculaires dorsales ; couleur de la chair à la périphérie de la colonne vertébrale ainsi mise à nu.

* Examen après cuisson

Cet examen est effectué si l'inspecteur le juge utile au vu des résultats de l'examen à l'état cru.

a) odeur

b) saveur

Pour apprécier l'odeur et la saveur après cuisson, on opérera de la manière suivante :

Prélever 50 grammes de chair environ. Placer cet échantillon dans un bécher de 250 cc. Recouvrir le bécher à

l'aide d'un « verre de montre ». Mettre au bain marie bouillant pendant dix minutes. Laisser refroidir pour obtenir une température de 50 degrés environ. Apprécier les odeurs après avoir soulevé légèrement le « verre de montre ». Goûter les morceaux de chair par petits fragments.

— Les caractères énumérés au paragraphe ci-dessus sont affectés d'une note chiffrée conformément aux indications du tableau ci-joint.

L'indice d'altération est égal à la somme des notes affectées aux différents caractères divisés par le chiffre correspondant au nombre de caractères observés.

2) *Appréciation des résultats*

Les poissons sont appréciés par le vétérinaire inspecteur en tenant compte notamment :

— de la vitesse de progression de l'altération propre à l'espèce examinée en fonction des conditions climatiques au moment de l'inspection ;

— du délai estimé entre le moment de l'inspection et celui de la consommation.

Dans la pratique on adoptera les modalités suivantes :

• Dans les lieux d'expédition (halles à marée, ateliers de mareyage dans les ports de pêche, et le cas échéant chez certains grossistes) les poissons pourront éventuellement être retirés de la consommation humaine à partir de 2,8, la limite étant déterminée par l'indice 3,0.

• Dans les points de vente proches des lieux de consommation (points de vente au détail) les poissons seront retirés de la consommation humaine lorsqu'ils dépassent l'indice 3,0.

EXAMEN INTERNE APRÈS CUISSON

Caractères observés sur le poisson		N°	0	1	2	3	4	5	6
Peau	Mucus	I		Transparent	Laiteux	Opaque	Grumeleux	Jaunâtre épais	
	Pigmentation	II	Irisée	Couleurs chatoyantes	Couleurs vives	Couleurs ternies	Terne	Décoloré	grisâtre
Œil	Teinte	III		Pupille noire, brillante	Pupille plus terne cornée transparente	Cornée opalescente	Pupille grise, cornée laiteuse	Blanchâtre	
	Affaissement	IV		Bombée	Un peu affaissée	Plat	Concave au centre	Très concave	
Branchies	Teinte	V		Colorée brillante	Moins colorée mate	Se décolorant	Jaunâtre	Grisâtre	
	Odeur	VI	Spécifique	Neutre	Douceâtre	Faiblement rance	Légèrement putride	putride (sulfurée ou ammoniacale)	Fétide
Rigidité	Chair	VII		Ferme	Elastique	Souple	Molle		
	Paroi abdominale	VIII		Intacte	Détendue	Molle	Fragile		
	Péritoine	IX		Adhérent	Non adhérent	Déchiré	Détérioré	Lysé	
Colonne vertébrale	Chair avoisinante	X	Même teinte que le reste de la chair côtée 1	La colonne brise au lieu de se détacher	Nettement adhérente		Non adhérente	Colonne se détachant facilement	
	Adhérence à la chair	XI							
	Odeur	XII	Algue marine	Neutre	Faible ou désagréable	Aigre (acide lactique)	Surie sulfureuse)	Ammoniacale	Putride
	Saveur	XIII	spécifique	Spécifique renforcée	Spécifique atténué	Papier mâché	douceâtre un peu amère	Amère, sulfurée ou ammoniacale	Nauséeuse

B) Espèces faisant l'objet d'une réglementation C.E.E.

Pour les espèces dont les normes de commercialisation sont fixées par la C.E.E., le vétérinaire doit déterminer un degré de fraîcheur par une méthode semblable à la précédente. Lorsque le degré de fraîcheur est inférieur à 2,7 les poissons sont saisis.

b) *Les saisies*

Le tableau ci-dessous nous indique les saisies effectuées par le vétérinaire inspecteur en 1969, 1970 et 1971.

Année	*Saisies à la halle à marée*	*Saisies dans les ateliers de mareyage*
1969	33,1 t	2,5 t
1970	32,8 t	1,9 t
1971	8,7 t	7,3 t

Les saisies portent sur les poissons, les crustacés et les grenouilles car certains mareyeurs entreposent des batraciens pour la vente.

En 1971 les saisies ont été moins importantes bien qu'elles aient augmenté dans les magasins de mareyage.

Les poissons les plus souvent saisis sont :

— le maquereau (3,2 tonnes en 1969, 15,8 tonnes en 1970, 0,57 tonnes en 1971) ;

— la dorade (8,2 tonnes en 1969, 2,6 tonnes en 1970, 0,28 tonnes en 1971).

Les crustacés donnent lieu à des saisies, soit par défaut de salubrité (surtout les crevettes), soit par conservation délictueuse. En 1970 : 1,4 tonne de langoustines ont été saisies car elles contenaient une très forte quantité

d'acide borique. Bien que cela soit interdit, toutes les langoustines pêchées dans le Nord sont traitées à l'acide borique. C'est semble-t-il le seul moyen d'assurer une bonne conservation.

IV. — CONCLUSION

Au port de La Rochelle, la tâche du vétérinaire inspecteur est limitée à l'inspection de salubrité. Pour certaines espèces, le triage n'est pas assez poussé et les lots présentés à l'inspection sanitaire contiennent souvent des poissons dont les degrés d'altération sont différents.

Les producteurs peuvent être lésés car dans tous les cas les saisies sont prononcées en fonction des poissons les plus défectueux.

COMMERCIALISATION

La première étape de la commercialisation se fait dans la halle à marée sous la responsabilité de son directeur : c'est la criée.

Quelques détaillants locaux y achètent mais la quasi-totalité du poisson est vendue à des mareyeurs qui le conditionnent et l'expédient.

I. — LA CRIEE

Toute l'année elle a lieu les jours ouvrables de la semaine sauf le samedi. La vente commence à 7 heures une grande partie du poisson étant déjà triée et inspectée pour se terminer en général vers 11 ou 12 heures.

Pour la criée, les caisses contenant les captures d'un même navire sont groupées et disposées en lots plus ou moins importants. Chaque lot est en général homogène tant pour l'espèce que pour la qualité, mais certains sont hétérogènes.

La vente est assurée par trois crieurs qui sont des fonctionnaires payés par la Chambre de Commerce. Le crieur se met devant un lot à vendre et fait face aux acheteurs. Il apprécie d'un coup d'œil le poids du lot : chaque caisse contient environ 50 kg de poissons, mais seulement 30 kg lorsqu'il s'agit de soles, de sétaux, de bars ou de langoustines. Il estime alors la valeur approximative du lot en se référant aux cours antérieurs et aux indications données par le F.R.O.M.

Le crieur procède alors à une vente aux enchères montantes. Il vend le plus cher possible et ne doit pas descendre au-dessous du prix de retrait s'il en existe un pour l'espèce considérée.

Les mareyeurs règlent le montant de leurs achats majoré de 1 F 48 par caisse à la Chambre de Commerce. Celle-ci se charge de payer les pêcheurs ou les armements après prélèvement des taxes (3,27 F par caisse et 2 % du prix de vente).

II. — COMMERCIALISATION PAR LES MAREYEURS

a) *Le conditionnement*

Le poisson acheté est entreposé en chambres froides ou directement conditionné dans des caisses en bois ou en polystyrène.

— Les premières nécessitent l'utilisation d'un papier protecteur placé entre le bois et les poissons et d'une grande quantité de glace car le bois est un mauvais isolant thermique.

— Les caisses en polystyrène présentent plusieurs avantages par rapport aux précédentes :

- elles assurent une meilleure isolation thermique, donc une conservation meilleure des poissons ;
- la quantité de glace est moins importante ;
- l'utilisation du papier protecteur n'est pas impérieuse ;
- leur poids est plus faible, ce qui réduit le prix du transport.

Leur seul inconvénient est d'être plus chères à l'achat, mais cette majoration est en partie contrebalancée par un coût d'utilisation moins important. Aussi, le polystyrène est actuellement le matériau le plus employé à La Rochelle pour le conditionnement. Cependant les caisses en bois gardent le monopole pour le transport par la S.N.C.F.

b) *Les marchés*

La région parisienne, le Sud-Ouest et la Côte d'Azur absorbent 80 % de la production rochelaise. Les mareyeurs ont également de nombreux clients dans l'est de la France.

Autrefois, La Rochelle ne produisait que des poissons

fins. Le port dispose maintenant de nouvelles espèces pêchées dans le Nord. C'est un avantage commercial, mais en fait les mareyeurs ont quelquefois des difficultés à les écouler chez leurs clients habituels, car la concurrence exercée par Boulogne qui était leur habituel fournisseur pour ces espèces, est très vive. Les poissonniers du Sud-Ouest achètent maintenant une partie de ces captures, mais c'est l'exportation vers les pays de l'Est qui a donné les meilleurs débouchés.

c) *Les moyens de transport*

• Transport par voie ferrée

C'était le moyen de transport le plus employé mais il manque de souplesse pour une denrée aussi périssable que le poisson et la S.N.C.F., ne veut prendre en charge que des quantités importantes. Il ne représente plus maintenant que 20 % du tonnage total et il est assuré par les wagons frigorifiques de la S.T.E.F. (Société de Transport Européen du Froid).

• Transport par voie routière

Il est très souple et représente 80 % du trafic.

Plusieurs lignes régulières sont assurées par des entreprises qui disposent de camions frigorifiques. Les centres de Paris et Toulouse sont desservis tous les jours. Marseille et Lyon reçoivent du poisson rochelais cinq fois par semaine.

d) *Les modes de vente*

• La vente ferme

Les mareyeurs et les acheteurs s'entendent à la commande sur un prix. C'est la méthode la plus employée car la plus sûre. Les acheteurs sont des grossistes et des détaillants.

• La vente à la commission

Les mareyeurs confient leur marchandise à un mandataire qui la revend le plus cher possible. En contrepartie il perçoit une commission. Certains n'utilisent cette méthode que lorsqu'ils n'ont pas pu conclure de vente ferme.

Les Rochelais ont des mandataires à Paris, Lyon, Toulouse et Marseille.

III. — CONCLUSION

La commercialisation du poisson vendu à la criée est faite par près de 90 mareyeurs qui expédient surtout vers le sud de la France. Ils jouent un rôle important dans la vie du port puisque ce sont eux qui, en relation avec le F.R.O.M., recherchent des débouchés pour la production rochelaise. Mais seuls quelques-uns possèdent une infrastructure et un personnel assez importants pour lutter efficacement sur le marché national et international.

CONCLUSION

Malgré des installations portuaires relativement modernes et de bonnes techniques de pêche, l'activité du port de pêche de La Rochelle diminue régulièrement depuis quelques années et son importance sur le plan national tend à se réduire.

Cette chute est due à la diminution de la production du merluchon et surtout à un manque de reconversion. Pour maintenir sa place sur le marché français et prendre une dimension européenne, le port doit adapter ses méthodes de production et de commercialisation.

Pour assurer une bonne production, les marins devraient aller pêcher au nord des Iles Britanniques. Ils ont essayé en 1969 et 1970 mais en 1971 l'effort n'a pas été poursuivi.

Pour améliorer la commercialisation de leurs produits, les Rochelais doivent rechercher une qualité meilleure et des débouchés nouveaux.

— La qualité dépend des méthodes de travail des pêcheurs et surtout des efforts faits pour obtenir des lots de poissons homogènes en taille et en fraîcheur.

— De nouveaux débouchés sont indispensables à la vie du port car ils conditionnent la facilité de vente, donc la venue de bateaux à la criée ; ainsi de nombreux navires ont quitté La Rochelle car leur production s'y vendait mal. Si en 1971 le Nord a été moins fréquenté par les pêcheurs rochelais, c'est en partie parce qu'il leur était difficile d'écouler leurs apports.

Ces nouveaux débouchés peuvent être représentés par l'implantation des conserveries (il n'en existe pas actuellement) ou l'exploitation de nouveaux marchés. Ceux-ci

sont activement recherchés par le F.R.O.M. en coordination avec les mareyeurs compétitifs.

Vu : *Le Professeur de l'Ecole Vétérinaire,*

Rapporteur,

CH. LABIE

Vu : *Le Directeur de l'Ecole Vétérinaire,*

R. FLORIO

Vu : *Le Président de la Thèse,*

ROUX

Vu et permis d'imprimer :

Toulouse, le 8 mai 1972

Le Président de l'Université Paul-Sabatier,

L. LARENG

BIBLIOGRAPHIE

1 Archives de la Chambre de Commerce.

2 Archives de l'Institut Scientifique et Technique des Pêches Maritimes.

3 DELYE (D), 1968. — L'état actuel de l'inspection du poisson. — L'Inspection à LORIENT. — *Thèse vétér. LYON*, 1 vol., 118 p.

4 ESTRADE (C), 1959. — L'exploitation de la pêche maritime entre le Mont Saint-Michel et le cap de la Hague. — *Thèse vétér. ALFORT*, 1 vol., 75 p.

5 GOUSSET (J) et TIXERANT (G), 1969, 1970, 1971. — Inspection des produits de la pêche. — *Inf. Tech. Direction des Services Vétérinaires*, N° 28, 29, 32, 34, 170 fig.

6 GUICHET (R) et GUEGUEN (J), 1971. — Données nouvelles sur les rendements de la pêche au merlu dans l'Atlantique européen. — *Cons. int. Explor. Mer* note ronéo G 5, 5 p., 4 tabl. 4 fig.

7 GUILLOU (A), 1970. — La pêche artisanale à LA ROCHELLE. Sa contribution aux apports de Merlu. — *Cons. int. Explor. Mer* note ronéo G 5, 6 p., 11 fig.

8 GRASSEX (PP), 1958. — Traité de Zoologie. — PARIS, MASSON et Cie, 13 (3), Anatomie, Ethologie, Systématique, 1813-2758, 1889 fig, Bibl. imp.

9 NEDELEC (C) et LIBERT (L), 1964. — Le chalut. — *Inst. Sci. techn. Pêche. Marit.*, 1 vol. 95 p., 79 fig.

10 PRUDHOMME (M), 1957. — Inspection Sanitaire de poissons, mollusques et crustacés. — PARIS, Editions VIGOT Frères, 1 vol., 234 p.

11 QUERO (JC), 1968. — La pêche du merlu au filet maillant sur les côtes françaises de l'Atlantique. — Science et Pêche, *Bull. Inst. Pêche marit.*, N° 168, 14 p., 11 fig., 2 tabl.

12 RICARD (J) 1969. — Contribution à l'étude de la pêche à la longue ligne. — *Thèse vétér. ALFORT*, 1 vol., 76 p., 7 fig., 4 tabl.